



CASTELLODELLEREGINE

POGGIO DELLE REGINE ROSSO

SANGIOVESE UMBRIA
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



Un Vino rosso giovane da uve Sangiovese 85%, Syrah e Merlot, esprime le note caratteristiche dei vini rossi del centro italia, con una maturazione ben bilanciata. Di facile beva con note finali leggermente speziate è perfetto in molte occasioni.

Temperatura di servizio: 12-14°C

• Zona di produzione

Il Poggio delle Regine nasce da una selezione di uve Sangiovese, accuratamente scelte tra i nuovi vigneti con densità di 5600 ceppi per ettaro e i vecchi vigneti trentennali ad una altitudine dagli 80 ai 280 metri s.l.m. I vitigni che danno vita a questo vino crescono nella zona collinare tra i comuni di Amelia e Narni, in un territorio dove le condizioni pedoclimatiche ne esaltano la tipicità.

• Vendemmia

Da metà Settembre a metà Ottobre con raccolta manuale.

• Fermentazione e Affinamento

In tini di acciaio inox da 75 e 110 Hl, con follature giornaliere e fermentazione a temperatura controllata per 10-15 giorni. Affina parzialmente in acciaio inox e parte in botti di rovere di media grandezza per ca. 10 mesi.

A young red wine from 85% Sangiovese, and 15% Syrah and Merlot grapes which express the characteristic berry and spice notes that are common in central Italian red wines. This well balanced, easy to drink wine is perfect for any occasion.

Service temperature: 12-14°C

• Production area

PdR comes from selected Sangiovese grapes, carefully chosen from both our new vineyards, planted with a density of 5,600 plants per hectare, and our thirty year-old vines.

The vineyards grow on a gorgeous hilly area between the towns of Amelia and Narni, where the high altitude (80 - 280 meters above sea level) and pleasant climate compliments the composition of the soil.

• Grape harvest

Hand picked from mid September to mid October.

• Fermentation

In 75 - 110 hectoliter stain steel Inox vats, with daily stirring at controlled temperatures for 10 - 15 days.

The wine is partially refined in stain steel Inox tanks and partially in medium size oak barriques for a minimum of 10 months.

